

ЗАЛА 18

ШКАФЪ 100.

ЮЛКА 1.

№ 421.

Нес. Нис.

221

ЗАЛА 18  
ШКАФЪ 100  
ПОЛКА 1.  
№ 421

КА  
ПРО  
ЛУ  
ПО  
ИЗ

# ЗАПИСКА

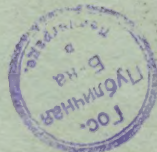
КАКИМЪ ОБРАЗОМЪ СДѢЛАТЬ ИЗЪ  
ПРОСТАГО ГОРЯЧАГО ВИНА САМУЮ  
ЛУЧШУЮ ФРАНЦУЗСКУЮ ВОДКУ;  
ПОЧЕРПНУТЫЯ КЪ СЕМУ ПРАВИЛА  
ИЗЪ ОПЫТА ПОЧТЕННОЙ ПУБЛИКѢ  
И ЛЮБИТЕЛЯМЪ ХОЗЯЙСТВА  
СООБЩАЕТЪ .

---

ПОЛКОВНИКЪ

*Александръ Вындомской.*

Изданіе второе.



---

ВЪ САНКТПЕТЕРБУРГѢ,

1800 года.



Записка, какимъ образомъ здѣлать  
изъ простаго горячаго вина самую  
лучшую Французскую водку и прот.  
отъ Санктпетербургской Ценсуры на  
печатанье оное позволяется Февраля 1  
дня 1800 года.

М. Туманскій.

110

Съ того самаго времени, какъ въ Рос-  
сію запрещень привозъ Французской  
водки, зачали какъ Господа водошные  
Фабриканты, такъ винные заводчики  
и сами Компанейщики оную произво-  
дить. — И хотя сіе масперство въ  
числѣ таинствъ поставитъ не мо-  
жно; но всеобщаго правила, какъ оную  
совершенно хорошую и безвредную  
дѣлать, вообще всѣмъ не извѣстно —  
Въ разсужденіи чего поставилъ я за  
долгъ почтенной Публикѣ сообщить  
изъ опыта почерпнушыя правила,  
подъ именемъ: *Записки, какъ дѣлать  
Французскую водку изъ простаго го-  
рячаго вина*; — а при томъ и то замѣ-  
тить, что многіе дѣлають оную та-  
кимъ образомъ, а именно: извлекають  
изъ вина мучной хлѣбной сосъ по-  
средствомъ употребленія разныхъ  
вишрѣольныхъ, или купоросныхъ ки-



слошь, какъ то, масла и спирту; что для здоровья при употребленіи такихъ водокъ весьма вредно, и ошъ чего я симъ самымъ предостерегаю; — ибо употребляшь каплями въ лѣкарствѣ выше сказанныя кислошы, по предписанію искусныхъ врачей, есть полезно, и, по состоянію болѣзни, можешь быть прилично: это дѣло; — а стаканами въ пуншѣ употреблять, дѣло другое. Я надѣюсь, что благоразумные читатели въ семъ случаѣ съ моимъ мнѣніемъ согласятся.

1 е Должно приготоуишь для очищенія вина березовой уголь, и чтобы онъ былъ самой лучшей, то дрова должны быть ошъ бересты и кожи оскoblены и тогда уже въ уголь перрезжены. — Кленовой уголь, такимъ же образомъ приготоуленной, гораздо превосходитъ березоваго.

2 е Взяшь 10 ведръ изъ яшного соладу Русельнаго вина, которое горѣло бы пять и шесть градусовъ выше

полу гора. — На сіе количество вина положи очищеннаго березоваго угля, въ самой мѣлкой порошокъ изтолченнаго, какъ пудру, на каждое ведро по фунту, и дай стоять въ тепломъ мѣстѣ до шѣхъ поръ, пока уголь въ бочкѣ на дно опустится. — Когда сіе сдѣлается, тогда вино слей съ угля, и процѣди сквозь суконной колпакъ, чшобы угля въ винѣ ничего не осталось.

3е Когда вино, какъ выше сказано, приготоовлено, тогда взять надобно 15 фунтовъ горшечнаго изюму, и изъ онаго сдѣлать заквасъ, или дрожженникъ, такимъ образомъ: — во первыхъ, изюмъ должно изрубить сѣчкой мѣлко, а послѣ еще толочь, дабы ягоды всѣ, какъ бы въ шѣсто обращены были: когда сіе исполнится, тогда шѣсто не много посыпъ солью, и запри точно такъ, какъ брагу для вина запирають, въ такой кадочкѣ, у которой бы была весьма плотная крышка: сіе нужно для сбереженія спирту, кошо-



рой отъ заквасы изюмъ произведетъ. — Воды на запоръ поребно не больше ведра, или смотря по изюму, чѣмъ былъ швой запоръ не густъ и не жидокъ, примѣняясь въ семь случаевъ точно, какъ вино обыкновенно простое изъ хлѣба заширается.

Сдѣлавъ такимъ образомъ, оставъ въ тепломъ покоѣ до шѣхъ поръ, какъ запоръ въ кадочкѣ составишь на поверхности своей крышку, и когда она начнетъ прескаться, и выпускаетъ снизу пузыри и пѣну, а при томъ услышишь крѣпкой спиртовой духъ, то сѣ показываетъ, что закваса виноградною готова.

4 е По томъ возьми швой заквасу, смѣшай съ 10 ю ведрами очищеннаго посредствомъ угля вина, и сверхъ того на все количество положи хорошихъ ренсковыхъ дрожжей по кружкѣ на ведро, и вторично мѣшай сколько можно больше; послѣ чего закупоривши бочку крѣпко, поставъ ее на чешыре дни въ теплое мѣсто.



По прошествіи четырехъ дней, вино, смѣшанное съ дрожжами и заквасомъ, начинай гнать на спиртѣ такимъ образомъ: (\*)

Когда кубъ прокипитъ и спиртъ пойдетъ въ трубу, то надобно гнать весьма на шихомъ огнѣ. На четвертомъ ведрѣ должно начать пробовать, чтобъ опгонъ не смѣшавъ съ горячимъ спиртомъ: такъ. — Возьми сѣрой пропускной бумаги, которую обмочи въ спиртъ, и когда выгоришь до суха, не осматривая на бумагѣ поту, то продолжай тонку; а какъ скоро примѣшишь потъ, то шопчасъ опними опъ куба спиртъ, и ошпатокъ гони въ опгонъ,

---

(\*) Кубъ и колпакъ должны быть лужовые, а всего лучше, чтобъ колпакъ и труба были оловянные. Сверхъ того, въ средину на дно куба, на ножкахъ должно положить деревянной кругъ съ маленькими дырочками и покрыть рѣдкою и тонкою холстиною, ножки же у круга не больше трехъ или четырехъ пальцевъ вышины имѣть могутъ, сіе для того, чтобы опъ браги гуща и дрожжи въ кубѣ не пригорали. —

какъ обыкновенно при водошныхъ гонкахъ бываетъ. —

Еслили вино горѣло 5 и 6 градусовъ выше пробы, спирту горячаго должно быть 6 и больше ведеръ. —

Отгонъ влей въ особую посуду, а спиртъ также. — Сей спиртъ должно опварною водою развестъ такъ, чтобъ онъ опять былъ въ той же препорціи къ вину, изъ котораго сдѣланъ, то есть, чшобы не болѣе горѣлъ, какъ 5 и 6 градусовъ выше пробы. —

5 е Когда сіе все исполнится, то впорично сдѣлай изъ 15 ти фунтовъ заквасъ или дрожженикъ, и когда оной готовъ, то, полагая такимъ же образомъ на всю препорцію какъ спиртъ такъ и заквасъ по кружкѣ ренсковыхъ дрожжей, гони, и отгонъ отдѣляй отъ спирта. Наконецъ въ третій разъ то же сдѣлай, и когда кончишь третій разъ, тогда отгонъ передвой и чшо выдесть изъ него горячаго спирта, смѣшай съ тѣмъ, которой уже имѣ-



ешь. — Сей спиртъ, сколько у тебя послѣ тройнаго перегону соберется, должно опять развести опварною водою въ такую препорцію, какъ обыкновенно крѣпостію Французская водка бываетъ. — Когда вино сначала было шакъ хорошо, что горѣло 5, 6 и 7 мѣ градусовъ выше пробы, то водки должно непременно быть изъ ведра 6 кружекъ съ половиною; а изъ десяти ведеръ 65 кружекъ или 8 ведеръ и 1 кружка. И шакъ наконецъ когда все сіе сдѣлалъ, должно водку подкрасить; а сія подкраска дѣлается слѣдующимъ образомъ: возьми по соизволенію ренсковыхъ самыхъ густыхъ дрожжей, налей на каменные блюда, посыпь не много сахара, посавь въ испoпленную печку и засуши; елики въ одинъ разъ не засохнуть, можно посадить въ другой и третій разъ, а когда засохнуть, то взять сихъ сушеныхъ дрожжей на сію препорцію, которую ты получилъ изъ 10 ведеръ вина водки, около чеш-

верши фунта; положи въ бочку, насыпавъ въ мѣшечикъ изъ тонкой холстины и опусти на ниткѣ во випулку такъ, чтобъ мѣшечикъ остался по срединѣ бочки; закупорь крѣпко и залей випулку гарпѳусомъ, поставь въ винной погребъ и дай спостоять цѣлой годъ, получишь самую лучшую Бурдовскую водку такую, что сама Французской водошной Фабрики масперъ не узнаеть, что она сдѣлана изъ Русскаго вина. —

---

Какой хлѣбъ для вина, изъ котораго наибредаешься дѣлать Французскую водку, лучше пригодень?

Рожь по нуждѣ; озимая пшеница лучше; яровая пшеница еще лучше; изъ солода яшнаго и Русельное вино лучше вышписанныхъ хлѣбовъ; изъ гречи вино превосходитъ и Русельное яшное, но невеликъ выходъ; изъ Сирской яровой ржи, у кого есть, всѣхъ лучше. —



Въ Украинѣ и Малороссіи, гдѣ много плодовъ, какъ то: вишень, шепшаль, черешней, шелковицы, грушъ, яблокъ, дынь и арбузовъ, изъ чего можно дѣлать заквасъ, изъ котораго произойдетъ брага и можно достать спиртъ, что всѣ водошные мастера довольно, какъ оной достать безъ великихъ издержекъ, вѣдають, то нѣтъ нужды объ ономъ говорить; — а скажемъ, что спиртъ, добытой изъ плодовъ, нѣтъ надобности очищать углемъ и употреблять изюмъ, а только одинъ разъ перегнать съ ренсковыми дрожжами, полагая на ведро вина по одной кружкѣ, и послѣ разсыропя, какъ выше говорено, подкрасъ сушонами дрожжами.

---

Три раза спиртъ перегоняють съ ренсковыми дрожжами и заквасомъ, здѣланнымъ изъ изюма, совѣшуется для того, дабы улучшить водку. — Если же кто сего не пожелаетъ дѣлать,

то можно и обойтиса; но дѣло въ  
шомъ, что заквасъ изъ изюма должно  
дѣлать уже изъ двухъ фунтовъ изю-  
му на ведро, а дрожжей на всю пре-  
порцію какъ спирта, такъ и закваса  
класъ надобно уже по двѣ кружки на  
ведро. — Смѣшанной спиртъ съ дрож-  
жами и заквасомъ долженъ стоятъ  
вмѣстѣ чепырехъ двенадцать дней. —



Реш



ЪЛО ВЪ  
 должно  
 въ изю-  
 ю пре-  
 закваса  
 жки на  
 дрож-  
 стояшь  
 ей. —

pen

